



AGENT DE RESTAURATION COLLECTIVE
Direction des Services à la Population et de l'Éducation
Grade : Adjoint technique – Catégorie C
Groupe de fonctions :

MISSIONS

- Gère le lavage de la vaisselle, des équipements de cuisine ainsi que l'entretien des postes de travail et des locaux de la cantine
- Travaille dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires, et selon la charte qualité de l'établissement
- Participe à la réception et au stockage des marchandises
- Peut réaliser d'autres tâches en cuisine, comme la préparation des ingrédients pour les recettes culinaires

SAVOIR-FAIRE

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Essuyer et ranger la vaisselle, les ustensiles de cuisine
- Réaliser la plonge
- Vérifier l'état de propreté de la vaisselle et la ranger
- Appliquer les recommandations de dosage des différents produits d'entretien
- Eplucher des légumes et des fruits
- Ranger des produits ou marchandises selon leurs dates de validité et les conditions de conservation
- Dresser un inventaire des produits disponibles en réserve
- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Respecter les protocoles de sécurité en vigueur
- Respecter les standards qualité de l'établissement
- Respecter des règles, des consignes, normes et procédures opérationnelles

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Evacuer et trier des déchets, des produits
- Mobiliser les éco-gestes

SAVOIRS-ÊTRE

- Avoir l'esprit d'équipe
- Faire preuve d'autonomie
- Faire preuve de réactivité

SAVOIRS

Produits, outils et matières

- Caractéristiques des produits d'entretien
- Utilisation de machine de plonge automatisée
- Utilisation d'une centrale de désinfection

Normes et procédés

- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Chaîne du froid
- Techniques de conservation des aliments
- Règles et consignes de sécurité

HORAIRES ET DUREE DE TRAVAIL

Temps complet : 37h/Semaine

Horaires de travail période scolaire (42h/semaine) :

Lundi, mardi, jeudi, vendredi : 7H30-17H

Mercredi : 8H-12H (1 mercredi sur 2 libéré)

Horaires de travail vacances scolaires :

Les heures annualisées restantes seront effectuées en concertation et en fonction des besoins du service.

RATTACHEMENT

Fonctionnement et localisation : Cuisines

Hiérarchique :

N + 1 : Responsable Service Vie de la Collectivité